

# Shakshuka

## REZEPT DER WOCHE

600 gr Tomaten  
4 EL Olivenöl  
Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 TL Kreuzkümmel  
1 Prise Cayennepfeffer oder Chilis frisch  
Salz und Pfeffer  
4 Eier  
3 EL Petersilie

Kleingehackte Zwiebeln und Knoblauch mit Kreuzkümmel anbraten.  
Die Tomaten, Chili oder Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer  
dazugeben. Evtl. einen halben TL Zucker hinzugeben.

Das ganze 15 min kochen lassen, bis die Tomaten gar, aber nicht  
zerfallen sind.

4 Eier gleichmäßig verteilt über die übrigen Zutaten in die Pfanne  
schagen und 1-2 Minuten stocken lassen. Mit Petersilie bestreuen.  
Mit Weißbrot servieren, gerne Hummus dazu reichen.

Fertig!

Und.....schmecken lassen

Wir wünschen „Guten Appetit“

Britta und Micha

